



OFFICE DU TOURISME
Route Cantonale 5
1964 Conthey

LES
COTEAUX
DU SOLEIL

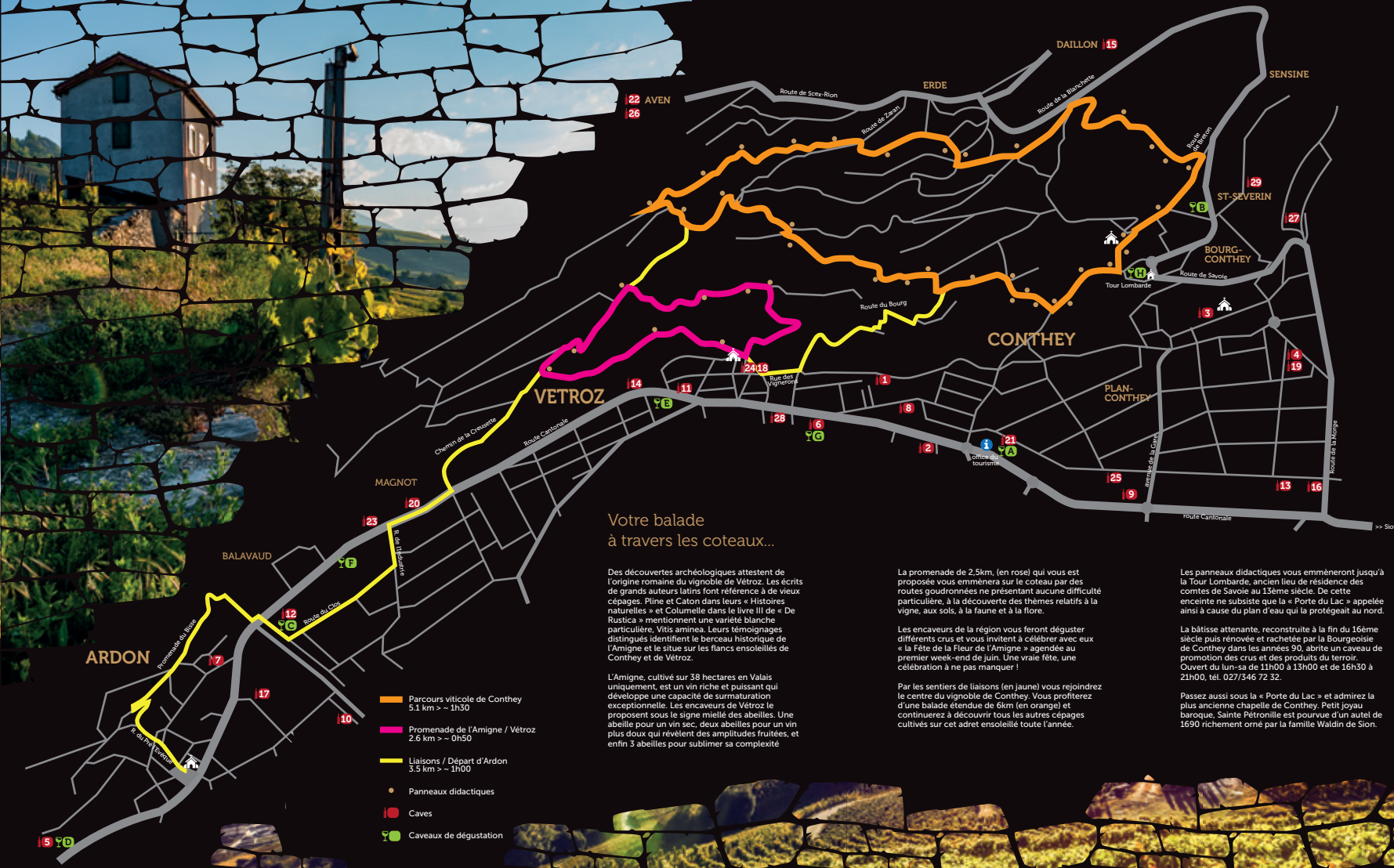
02 47 346 72 01
info@lescoteauxdusoleil.ch
www.lescoteauxdusoleil.ch

1964 Conthey



Une balade au cœur DES COTEAUX DU SOLEIL

Parcours viticole d'Ardon à Conthey,
à travers 716 hectares de vignes
en terrasses



Votre balade à travers les coteaux...

Des découvertes archéologiques attestent de l'origine romaine du vignoble de Vétroz. Les écrits de grands auteurs latins font référence à de vieux cépages. Pine et Caton dans leurs « Histories naturelles » et Columelle dans le livre III de « De Rustica » mentionnent une variété blanche particulière, Vitis aminea. Leurs témoignages distingués identifient le berceau historique de l'Amigne et le site sur les flancs ensoleillés de Conthey et de Vétroz.

L'Amigne, cultivé sur 38 hectares en Valais uniquement, est un vin riche et puissant qui développe une capacité de surmaturation exceptionnelle. Les encaveurs de Vétroz le proposent sous le signe mielle des abeilles. Une abeille pour un vin sec, deux abeilles pour un vin plus doux qui revêtent des amplitudes fruitées, et enfin 3 abeilles pour sublimer sa complexité

La promenade de 2,5km, (en rose) qui vous est proposée vous emmènera sur le coteau par des routes goudronnées ne présentant aucune difficulté particulière, à la découverte des thèmes relatifs à la vigne, aux sols, à la faune et à la flore.

Les encaveurs de la région vous feront déguster différents crus et vous invitent à célébrer avec eux « la Fête de la Fleur de l'Amigne » agendée au premier week-end de juin. Une vraie fête, une célébration à ne pas manquer !

Par les sentiers de liaisons (en jaune) vous rejoindrez le centre du vignoble de Conthey. Vous profiterez d'une balade étendue de 6km (en orange) et continuerez à découvrir tous les autres cépages cultivés sur cet ardent ensoleillé toute l'année.

Les panneaux didactiques vous emmèneront jusqu'à la Tour Lombarde, ancien lieu de résidence des comtes de Savoie au 13ème siècle. De cette enceinte ne subsiste que la « Porte du Lac » appelée ainsi à cause du plan d'eau qui la protégeait au nord.

La bâtisse attenante, reconstruite à la fin du 16ème siècle puis renouée et rachetée par la Bourgeoisie de Conthey dans les années 90, abrite un caveau de promotion des crus et des produits du terroir. Ouvert du lun-sa de 11h00 à 13h00 et de 16h30 à 21h00, tél. 027/346 72 32.

Passer aussi sous la « Porte du Lac » et admirez la plus ancienne chapelle de Conthey, Petit Joyau baroque. Sainte Pétronille est pourvue d'un autel de 1690 richement orné par la famille Waldin de Sion.

Les Caves propriétaires-encaveurs

- 1** Cave Alexandre de Tormente
Rue des Vignerons 15
1963 Vétroz
+4179 277 97 26
- 2** Cave Arte Vinum
Rue de la Madeleine 12
1963 Vétroz
+4127 346 50 37
- 3** Cave les Brocardiers
Rue des Grands-Vergers 25
1964 Conthey
+4127 346 66 77
- 4** Cave des Biollets
Rue des Caves 17
1964 Conthey
+4127 346 24 30
- 5** Cave de Bovanche
Route du Simpson 82
1957 Ardon
+4179 6739 00
- 6** Cave des Celliers de Vétroz
Route Cantonale 65
1963 Vétroz
+4127 346 72 07
- 7** Cave les Orais du Haut de Cry
Rue du Vieux Village 9
1957 Ardon
+4178 627 54 25
- 8** Cave Chantevigne
Rue de Conthey 25
1963 Vétroz
+4179 326 68 17
- 9** Cave la Colombe
Avenue de la Gare 37
1964 Conthey
+4127 346 13 38
- 10** Cave Georges Rich & Fils
Chemin du Mieu 14
1957 Ardon
+4179 433 14 06
- 11** Cave Hubert Germainier
Rte Cantonale 98
1963 Vétroz
+4127 346 12 60
- 12** Cave Jean-René Germainier
Route Cantonale 285
1963 Vétroz
+4127 346 12 16
- 13** Cave Lamavive
Rue des Grands Prés 86
1964 Conthey
+4179 286 69 05
- 14** Cave la Madeleine
Rte Cantonale 118
1963 Vétroz
+4127 346 45 54
- 15** Cave du Mouly SA
Rue de la Fontaine 13
1976 Dailion
+4127 306 21 81

Les Caveaux de dégustation

- A** Baratine
Route Cantonale 5
1964 Conthey
+4179 442 91 05
- B** Bar le Caveau
Route des Rangs 11
1976 St-Severin
+4127 346 46 25
- C** Caveau du Bon Père
Route de Lizerne 1
1963 Vétroz
+41 27 346 12 16
- D** Caveau La Bovanche
Route du Simpson 82
1957 Ardon
+4127 565 41 03
- E** Le Caveau
Route Cantonale 121
1963 Vétroz
+4127 346 00 09
- F** Le Caveau de la Résistance
Route Cantonale 267
1963 Vétroz
+4127 346 69 69
- G** Les Celliers de Vétroz
Route Cantonale 65
1963 Vétroz
+4127 346 72 07
- H** Tour Lombarde
Route Lombarde 1
1976 St-Severin
+4127 346 72 32



A la découverte des cépages des Coteaux du Soleil

Pinot Blanc

Mutation du Pinot Noir, originaire de Bourgogne, cultivé en Valais comme spécialité depuis le début du 20ème siècle, il produit un vin blanc sec et léger aux subtiles touches de fumée.

Pinot Gris - Malvoisie

Originaire de Bourgogne, appelé Malvoisie en Valais, ce cépage est la forme grise du Pinot Noir, ni blanc, ni noir. La Malvoisie est connue pour sa richesse en sucre et presque toujours récoltée en vendanges tardives. Ce vin d'une grande richesse alcoolique avec sucre résiduel, à la robe dorée et souvent appréciée comme vin de dessert.

Pinot Noir

Originaire de Bourgogne, il est le cépage principal introduit en Valais en 1848 et a remplacé progressivement le Rouge du Pays. Il affectionne les terrains calcaires, ses baies bleues noir sont petites et sphériques ou parfois ovoïdes. Vinifié seul en cépage ou en vin fin et fruité qui exprime bien les particularités du terroir. Le Pinot Noir est la principale composante de la Dôle du Valais, pressé frais, en assemblage avec le Gamay, il donne la merveilleuse Dôle blanche ou légèrement cuvé, il prend l'appellation « *Œil de Perdrix* ».

Arvine

A travers l'Arvine, le Valais peut prétendre à une tradition viticole deux fois millénaire. Ce vieux cépage blanc est cultivé sur 27 hectares à Vétroz. Ce plant au sarment beige violacé, aux feuilles peu découpées et légèrement buitées et à la grappe lâche et aérée produit un vin généreux, ample, un peu acidulé et légèrement tanique. C'est une spécialité fine, alcoolique qui affectionne tout particulièrement la surmaturation. Il mûrit très tardivement et se récolte après le chasselas voir beaucoup plus tard puisque l'Arvine caressée longtemps par le soleil donnera un vin liquoreux et très riche.

Arvine

Elle est le grand vin blanc valaisain de réputation internationale. Variété tardive, l'Arvine mûrit dans les meilleures expositions du coteau. Son bouquet intense de violette, fleur de glycine et pamplemousse et son acidité souvent élevée font la véritable signature de la Petite Arvine. C'est la Reine des spécialités blanches valaisannes.

Cabernet franc

Originaire de Bordeaux, introduit dans les années 30 en Valais, il se propage dès 1990. Moins coloré et moins riche en tanins que son cousin le Cabernet Sauvignon, il permet un vieillissement plus rapide et donne des vins très parfumés.

Sauvignon Blanc

Ce cépage vigoureux est d'origine bordelaise. En assemblage avec le Simillon, il donne les fameux crus de Suterres, dont le prestigieux Château-Yquem. Il est très répandu dans le pays mais a été remplacé à Conthey depuis les années 90. Sa souche est très vigoureuse, au port érigé. Les grappes sont petites au grain serré. Il donne un vin sec, nerveux et très parfumé avec un nez de fruit vert.

Sylvaner

Originaire d'Allemagne, introduit en Valais vers 1840 et appelé Rhin, ce cépage a beaucoup perdu d'importance dans le vignoble valaisain. Il est issu d'un croisement naturel entre le Sauvignin Blanc (palein en Valais) et un cépage autrichien. Il donne le Johannsbüurg du Valais protégé depuis 1966. Sa grappe est moyenne et compacte et ses baies vertes à vert jaunâtre ponctuées de brun à maturité. Son vin est plus bouqueté que le Fendant.

Syrarh

D'après son nom qui appelle une origine du Golfe persique (Iran), ce cépage rouge a été répandu en Valais en 1926. Il donne un vin charpenté, généreux à la robe sombre et au bouquet finement épicé qui fait un vin de garde.

Cabernet Sauvignon

Cépage principal du Bordelais, ce plant est introduit en Valais dans les années 20. Il est le cépage le plus répandu au monde. Il mûrit tardivement et affectionne les zones les plus précoces. Son vin est riche en couleur, au bouquet à l'arôme de violette. Il vieillit lentement, c'est un vin de garde.

Chardonnay

Ce cépage blanc typique de la Bourgogne a eu une expansion mondiale généralisée. Planté en Valais dans les années 80, il occupe à Conthey la plus grande surface viticole du Canton. De maturité précoce, c'est une spécialité corsée, aromatique, d'acidité élevée, souvent vinifiée en fût de chêne. Il convient également grâce à son fort pouvoir moussant à la vinification selon la méthode champenoise. Il est à l'origine du fameux « Brut du Valais » que l'on se procure uniquement à la Cave Jacques Germainier.

Cornalin

C'est le plus ancien cépage rouge valaisain que l'on nommait le Rouge du Pays. Le Cornalin a failli disparaître du vignoble, mais fut heureusement le cornal de seconde jeunesse depuis les années 80. Il est signalé dans les écrits du Chapitre au 11ème siècle déjà à Conthey. C'est un des principes de l'assortiment des vins rouges valaisain avec sa couleur soutenue, ses arômes de fruits, pleins et puissants, il est un vin de garde qui se bonifie avec le temps.

Les vignes en terrasses

Intégrés dans le vignoble valaisain, les murs en pierres sèches sont le témoin bâtis de notre patrimoine viticole. Construit avec les pierres de lieu, ils ont également servi à l'épierrage de ces surfaces. Uniquement en pierres et sans liant, les plus imposants dépassent les 17m de hauteur. Certains ont même une surface de pierres plus grande que la surface de terre soutenue.

Ces murs ne sont cependant pas dus à de géniaux architectes mais au dur labeur de hommes courageux luttant pour gagner de quoi vivre en amontrissant la pente afin de faciliter le travail de la vigne. Ces parcelles échelonnées en escaliers sont parfois difficiles d'accès et témoignent du labeur du vigneron.

En Valais, mis bout à bout, ces murs s'étendent sur près de 3000km. Ils soutiennent environ 1500 hectares de cultures et contribuent bien sûr à la beauté du paysage. Ils arbrent une faune et une flore particulières et abondantes. Ils participent ainsi à la biodiversité de notre vignoble.



Diolinoir

Ce cépage issu d'un croisement entre le Pinot noir et le Rouge du Dolly est introduit en Valais dès 1990. Son vin est fin, corsé rond et agréable, riche en couleur et en bons tanins avec arômes de cerise et de fruits noirs.

Fendant

Issu du cépage Chasselas, l'origine du Fendant doit certainement être recherchée dans les vignobles qui entourent le Lac Léman. C'est le cépage le plus répandu en Suisse suite à la reconstitution du vignoble après l'invasion du Phylloxera au début du 20ème siècle. Il occupe à Conthey plus de 50% du vignoble. Il trouve ici le soleil dont il a besoin pour donner un vin blanc tout en finesse au bouquet subtil qui rappelle la fleur de la vigne. Le Fendant est une appellation réservée au Valais.

Gamay

Cépage type du Beaujolais introduit en Valais vers 1850, il prend son essor suite à l'encouragement vers un encépagement rouge. Il donne un vin fruité, au caractère vif, à la couleur rouge violacée qui aime sa boisson jeune. Avec le Pinot noir il est une composante de la Dôle du Valais.



Humagne Blanc

Ce cépage est le plus ancien cultivé dans la Vallée du Rhône. Très répandu à l'époque, il a perdu de son ampleur au profit du Fendant. Il était réputé comme fortifiant et recommandé pour les accouchées. Cette vertu est aujourd'hui prouvée car sa teneur en fer est 3 fois supérieure aux autres vins.

Humagne Rouge

Originaire de la Vallée d'Aoste, ce cépage n'a aucune parenté avec l'Humagne Blanc. Répandu en Valais seulement depuis la fin du 18ème siècle, il produit un vin de robe rouge violacé au caractère rustique et doit être réservé aux meilleures situations du coteau. Il est, après le Cornalin, le second grand vin rouge à forte identité valaisanne. Un vin à boire jeune ou après trois à cinq ans avec un plat de gibier.

Muscat

Installé depuis l'époque romaine en Valais, de maturation irrégulière, il est très sensible à la pourriture grise. Ses baies vertes et herbacées à l'ombre deviennent sucres au soleil et recherchées par les abeilles. Son vin développe un bouquet exceptionnellement ample, au parfum et à la saveur musquée typique. Il se consomme de préférence jeune.

Les guêrtes

Témoins d'un passé laborieux, ces modestes bâtisses posées au milieu des vignes, à l'architecture vernaculaire et strictement fonctionnelle, servaient à abriter des intempéries, à ranger les outils et parfois à passer la nuit.

Les guêrtes marquent de leur empreinte tout le paysage viticole du Valais. Egayant le parcellement bien structuré des vignes en terrasses, elles les ponctuent de petites notes colorées en blanc, en brun, en rose ou en gris, voire en « couleur de vigne », c'est à dire traitées au sulfate de cuivre. Elles sont plaisantes à regarder.

Selon le dictionnaire (parfois de la langue française) le nom de guêrte signifie une petite loge destinée à protéger des intempéries une banque ou une construction légère, de dimensions réduites etc... L'étymologie du mot le fait descendre du terme garrète, ce dernier étant lui-même dérivé de l'ancien français garr/garrir « protéger ». Dans le glossaire des patois de la Suisse romande, on découvre que la cabane de vigne apparaît sous le nom de garréta qui définit une construction légère en bois ou en pierres servant d'abri, de remise à outils. Le terme de guêrte est essentiellement rattaché au Valais.

Nos propriétaires encaveurs se trouvent à votre disposition pour tout renseignement et information sur la vigne et le vin et se feront un plaisir de vous proposer une dégustation de leurs meilleurs crus.

Nous vous souhaitons une belle balade au cœur des Coteaux du Soleil et vous encourageons à découvrir également nos balades de plaines et parcours sportifs.